

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU
DES RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES,
SIGNALEZ LES À NOTRE
ÉQUIPE

NICE

T A P A S B A R

TOUS NOS PRIX SONT
PAR PERSONNE,
EN FRANCS SUISSES,
TVA 7.7% INCLUSE

ICE SELECTION

TRÉSORS DE MER

CHF 52 / PERSONNE

SÉLECTION DES TAPAS AUTOUR
DES FRUITS DE MER ET POISSON

CANNOLI THON
CHOU SAINT-JACQUES & OURSIN
SAINT JACQUES / CRÈME ÉPICÉE
THON / AVOCAT
POULPE / EMBEURRÉE
MAQUEREAU / RHUBARBE
POIVRON / ANCHOIS / FROMAGE BLEU
COUTEAU / LÉGUMES
MÉDUSE / GLACE DE RAIFORT
GASPACHO DE BETTERAVES
CREVETTE / ASPERGES

TRÉSORS DE TERRE

CHF 45 / PERSONNE

SÉLECTION DES TAPAS AUTOUR
DE LA VIANDE, VOLAILLE ET FOIE GRAS

CANNOLI POULET CURRY
CHOU FOIE GRAS
TARTARE DE BOEUF / KIMCHI
GÉSIER DE VOLAILLE / PESTO / NOIX
OEUF / FOIE GRAS
BONBON CASSOULET
CORNET PARFAIT & FRAISE
FRAMBOISE / ROQUETTE

À LA CARTE

ARTICHAUTS 3 TEXTURES

20

COLRAVE / CHAMPIGNONS

28

Têtes d'artichauts, purée d'artichauts,
chips d'artichauts, lentilles beluga au lard

Colrave farci avec mélange de
champignons et terrine de foie gras maison

NICE GARDEN

25

ASPERGES / MORILLES

36

Steak de chou blanc, navet et carottes cuits
de façons différents avec leurs trois sauces

Asperges blanches, morilles, mix de
champignons, NICE Truffle, poutargue

SAINTE-JACQUES / FOIE GRAS

35

BLACK COD / ARTICHAUTS

45

Saint-Jacques, terrine de foie gras
maison, sauce "NICE Truffle", purée de céleri

Black cod, purée d'artichauts, légumes de
saison et sauce "Saint Pierre"

RAVIOLIS NOIRS / BISQUE / "NICE TRUFFLE"

38

NICE DUO / RIS DE VEAU / JOUE DE VEAU

32

Saint-Jacques, terrine de foie gras
maison, sauce "NICE Truffle", purée de céleri

Ris de veau, joue de veau, légumes de saison,
sauce "Shup" et "Porto"

DESSERTS

OPERA

14

"MILKSHAKE"

18

LEMON ICEBERG

14

ASPERGES BLANCHES & FRAISES

PROVENANCE

VIANDE: SUISSE / VOLAILLE: SUISSE / FOIE GRAS: FRANCE / LÉGUMES: SUISSE, FRANCE / FRUITS DE MER & POISSON: PACIFIQUE NORD